

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

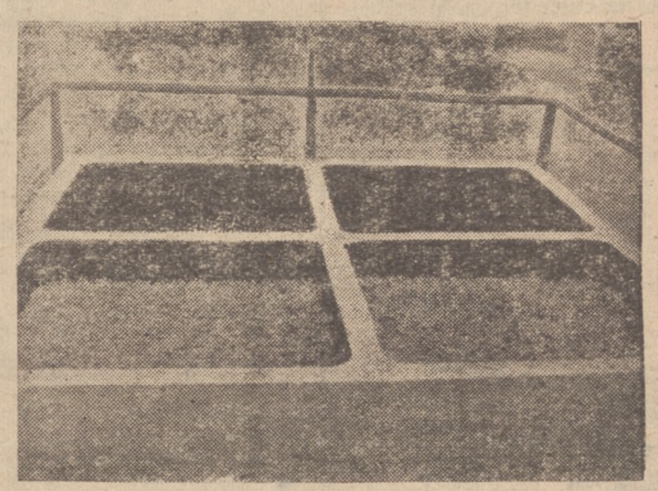
Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 38 Bydgoszcz / Bromberg, 19. September 1937

Warum verstärkte Kartoffeleinsäuerung?

Von Dr. Kurt Schünemann.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß nicht alle geernteten Kartoffeln einer nutzbringenden Verwertung zugeführt werden können. Im großen Durchschnitt rechnet man damit, daß bei der gewöhnlichen Aufbewahrung von der Gesamternte durch Schwund und Verderb alljährlich 10 v. H. verloren gehen. Bei einer Normalernte von 44 Millionen To. macht dies also 4,4 Millionen To. aus. Sind die Lebensbedingungen für die Fäulniserreger besonders günstig, so können sich die Verluste gewaltig erhöhen, wie es das Jahr 1916 zeigte, als durch die Krautknollenfäule etwa ein Drittel der Gesamternte vernichtet wurde. Zwar bildet jenes Jahr eine Ausnahme, aber mit 10 v. H. Verlust ist bei der gewöhnlichen Aufbewahrung immer zu rechnen.



Allein der Schwund, der bei der Mieten- oder Kellerlagerung eintritt, kann bedeutende Ausmaße annehmen. So hat das Tierzuchtinstitut in Königsberg festgestellt, daß bei der Aufbewahrung durch Atmung, Verdunstung und Keimung folgende Verluste eintreten:

Lagerzeit	in Miete	in Keller
bis Anfang April etwa	14,4 v. H.	22,4 v. H.
bis Mitte Mai etwa	26,0 v. H.	28,1 v. H.
bis Mitte Juli etwa	39,1 v. H.	39,2 v. H.
bis Anfang September etwa	63,5 v. H.	76,3 v. H.

Mit anderen Worten: ein Bauer, der für die Fütterung seiner Schweine für die Zeit von März bis September 100 Dz. Frischkartoffeln benötigt, muß nicht etwa 100 Dz., sondern 135 Dz. Knollen einmieten oder einkellern. 35 Dz. gehen in dieser Zeit durch Schwund verloren. Diese Tatsache, die dem Bauern aus praktischer Erfahrung bekannt ist, erklärt zum großen Teil auch die ungleichmäßige Belieferung der Märkte mit Schweinefleisch. Im Winter, wenn der Schwund nur gering ist, mästet der Bauer die Schweine und bringt sie anschließend auf den Markt; im Sommer, wenn der Schwund größere Ausmaße annimmt, schränkt der Bauer die Mast ein und das Schweinefleisch wird knapper. Erst im Herbst wird die neue Mast wieder verstärkt aufgenommen; eine Erscheinung, die fast in jedem Jahr regelmäßig wiederkehrt.

Diese Tatsache hat nun dazu geführt, nach Methoden zu suchen, die eine weniger verlustreiche Aufbewahrung der Kartoffeln ermöglichen. Dabei ist man auf den Gedanken gekommen, die Kartoffeln — ähnlich wie das Grünfutter — einzusäuern oder zu trocknen. Beide Methoden haben sich bewährt. Allerdings erfordert das Trocknen größere maschinelle Anlagen, so daß dies Verfahren auf dem Bauernhof selbst nicht zur Anwendung kommt. Anders dagegen das Einsäuren! Es ist so weit ausgebildet, daß jeder Bauer es ohne weiteres selbst durchführen und dabei noch Ersparnisse gegenüber seinen früheren Aufbewahrungsarten machen kann.

Das Verfahren, schon vielfach durchgeführt, ist einfach. Möglichst bald nach der Ernte werden die Futterkartoffeln, um solche handelt es sich hierbei nur, gewaschen und gedämpft. Die noch heißen Kartoffeln werden in eine aus-

gemauerte Grube geschüttet, festgetreten, mit etwas Spreu oder Häcksel überdeckt und gegen das Eindringen der Luft mit einer feuchten Lehmschicht abgeschlossen. Das Einsäuern der Kartoffeln hängt also von dem Vorhandensein eines geeigneten Dämpfapparates und verschiedener Sauergruben ab.

Fast in jedem bäuerlichen Betrieb befindet sich ein Kartoffeldämpfer, der aber leider sehr oft nur für das Dämpfen kleinerer Mengen, also für den Bedarf weniger Tage eingerichtet ist. Sollen größere Mengen verarbeitet werden, wie es für einen größeren Frühjahrs- und Sommervorrat notwendig ist, so bedient man sich besser eines größeren Apparates, einer Dämpfkolonne. Diese ist natürlich für den Einzelbetrieb zu teuer. Deshalb geht man mehr und mehr dazu über, sie fahrbar zu gestalten und sie genossenschaftlich zu beschaffen. 1932 waren nur 144 in Betrieb, heute dürften es aber schon über 3000 sein. Mit ihrer Hilfe kann in wenigen Tagen der gesamte Futtervorrat an Kartoffeln gedämpft werden. Daß dies natürlich Ersparnisse mancher Art bringt, dürfte verständlich sein. Einmal wird die Heizung billiger, da die Kessel dauernd in Betrieb sind und nicht immer neu angeheizt zu werden brauchen, und zum anderen fällt später die tägliche Arbeit des Dämpfens weg, was gerade im Frühjahr und Sommer, wenn jede Kraft auf dem Felde gebraucht wird, von großer Bedeutung ist.

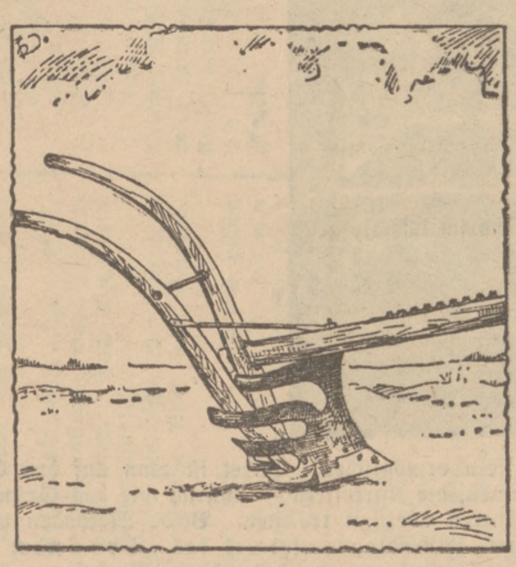
Der Bau von Sauergruben verursacht selbstverständlich Kosten, besonders, wenn sie vorschriftsmäßig aus Eisenbeton oder Hartbrandsteinen hergestellt und mit einem Schutzanstrich gegen die sich bildenden Säuren versehen werden. Sie halten dann aber auch Jahre lang. Vielfach begnügt man sich auch mit behelfsmäßigen Gruben, die mit in Lehm verpackten Steinen ausgelegt sind. Andere wiederum benutzen leere Schweinebuchten, deren Wände aus Beton oder Hartsteinen bestehen. Die vierte offene Seite wird mit gut abschließenden Bohlen versehen. Selbst gewöhnliche Keller werden hin und wieder benutzt. Die Möglichkeit des Einsäuerns ist also überall gegeben. Deshalb sollte man sie auch überall dort ausnutzen, wo Schweine gehalten werden und Kartoffeln in genügender Menge vorhanden sind. Denn diese Einsäuerung — und das ist das Wichtigste — vermindert nicht nur die Fäulnis, sondern auch den Schwund durch Atmung und Keimung. D. h. also: die Sauerkartoffeln ermöglichen nun auch das Mästen im Frühjahr und Sommer, ohne daß ein Verlust der eingelagerten Kartoffeln befürchtet werden muß. Volkswirtschaftlich gesehen bedeutet das nichts anderes, als eine gleichmäßigere Marktbelieferung mit Schweinefleisch während des ganzen Jahres. Daß die Sauerkartoffeln dasselbe Mastergebnis wie frisch gedämpfte Kartoffeln erzielen, wurde durch verschiedene Versuche einwandfrei erwiesen.

Das Einsäuern der Kartoffeln im Herbst gleich nach der Ernte bietet also verschiedene Vorteile: die Verluste durch Schwund und Fäulnis werden vermieden; die Schweinemast wird ausgeglichener, Arbeit und Kosten werden verringert. Selbstverständlich kommen diese Vorzüge zuerst dem Bauern zugute. Aber auch das ganze Volk ist daran interssiert; denn es geht hier ja letzten Endes um eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel. Deshalb muß in diesem Jahr der größte Teil unserer Futterkartoffeln eingesäuert werden. Voraussetzung dafür ist aber die Anlage der Sauergruben. Diese müssen schon in nächster Zeit fertiggestellt werden, damit der Frost ihren Bau nicht verzögert oder verhindert.

Landwirtschaftliches.

Alter Pflug — neues Gerät.

Wohl bei keiner Frucht sind die Erntemethoden so verschieden wie bei der Kartoffel. Vom einfachen Grabspaten bis zum modernen Schlepper-Gerät gibt es alle Abstufungen der Hand- oder Gespann-Geräte. Diese Verschiedenheit wird bedingt durch die Unterschiede des Bodens — ob locker, ob bündig — durch die Stärke des Krautwuchses, auch durch die Größe des Besitzes und die Art der in einer Gegend gebräuchlichen Werkzeuge.



Das in der Abbildung gezeigte Gerät (alter Holzpflug) eignet sich besonders für den Beginn der Kartoffelernte. In den Sandgegenden wird ja in vielen bäuerlichen Betrieben die gesamte Kartoffelernte durch Herauspflügen bewältigt. Es wird dazu entweder ein gewöhnlicher Pflug verwendet oder aber ein Pflug mit senkrechtem Stabrost. Letzterer soll bezwecken, daß nicht so viel Erde mit in die Höhe gehoben wird; auch sollen bei etwas schärferer Gangart die Stauden nicht überkippen, sondern stehen bleiben. Am allerbesten aber eignet sich ein alter, ausrangierter Holzpflug, aus dessen Streichblech, wie unser Bild zeigt, Streifen herausgestemmt sind, wodurch ein schräg bis senkrecht stehender Rost entsteht, der den Vorteil hat, daß er „federt“. Man kann weiterhin durch Biegen der einzelnen Stahlzungen sich den Verhältnissen so anpassen, daß der günstigste Wirkungsgrad erzielt wird. H. Weltzel.

Warum mehr Wintergerste?

1. Weil sie an Ertrag und Futterwert die Sommergerste bedeutend überflügelt und trotzdem mit schlechterem Boden vorlieb nimmt.
2. Weil sie die Arbeiten verteilt und mit der Frühkartoffel zusammen das erste Bargeld der neuen Ernte ergibt.
3. Weil man Gründüngung und sogar Futterpflanzen nach ihr bauen kann, so daß ihre Unkosten dadurch sinken.
4. Weil sie von allen Getreidearten den Stallmist noch am besten verwertet und das Beizen mit großer Sicherheit die Streifenkrankheit unterdrückt.

Baut man viel mehr Winterweizen und Winterroggen als deren Sommerformen, warum nicht auch bei der Gerste?
C. L.

Viehzucht.

Die Kartoffelmast der Schweine.

Früher mästete man mit gleichen Teilen Gerste und Mais und fügte 25 Kilogramm Fisch- oder Fleischmehl hinzu. Das war so bequem, daß man sogar das Futter für 10 Millionen Schweine „einführte“. Das ist heute völlig unmöglich. Ja, nicht einmal das zur Kartoffelmast übliche Gerstenschrot ist heute frei, so daß man Kleie als Ersatz nehmen muß.

Die bisherige Göttinger Mastformel lautete: Um Schweine in 20 Wochen von 20 auf 110 Kilogramm Gewicht zu bringen, gibt man täglich 300 Gramm Eiweißgemisch (also Fischmehl, Fleischmehl oder Sojaschrot) und 700 Gramm Getreideschrot; dazu Kartoffeln, bis die Tiere satt sind.

In Nährstoffen ausgedrückt: täglich 300 Gramm verdauliches Eiweiß, 1750 Gramm Gesamtnährstoffe oder in 140 Tagen: 42 Kilogramm verd. Eiweiß, 245 Kilogramm Gesamtnährstoffe.

In runden Zahlen brauchte man zu Mast eines Fleischschweins: 1 Doppelzentner Gerstenschrot, zwei Fünftel Doppelzentner Eiweißgemisch und 8 Doppelzenter Kartoffeln.

*

Wo kann man hier sparen?

An den 1750 Gramm täglicher Gesamtnährstoffe darf nichts abgezogen werden; sie sollen aber möglichst aus Kartoffeln oder Zuckerrüben bestehen. Denn mit 10 Hektar Gerste kann man (nach Lehmann) 57 Schweine mästen, mit 10 Hektar Kartoffeln schon 140 und mit 10 Hektar Zuckerrüben (einschl. Blatt) sogar 270 Schweine schlachtreif machen.

Die neue Göttinger Sparvorschrift lautet nun: statt 700 Gramm Gerstenschrot nimmt man 400 Gramm Weizenvollkleie oder Roggenkleie. Die 300 Gramm Eiweißgemisch setzt man auf 200 herunter und erhöht dafür den Kartoffelanteil. Man braucht dann zur Mast eines Schweines: 56 Kilogramm Kleie, 28 Kilogramm Eiweißfutter und 868 Kilogramm Kartoffeln.

Der Kartoffelverzehr steigt nicht gleichmäßig, sondern nach 4wöchiger Mastzeit läßt die Freßlust nach; ein Wink, die Mast nicht unnötig lange auszudehnen. Rund kommen jedenfalls auf 1 Kilogramm Zunahme 10 Kilogramm Kartoffeln.

Das heutige Problem der Schweinemast

liegt in der richtigen Eiweißgabe. Da das Eiweiß der Magermilch vollwertig ist, brauche ich den 400 Gramm Kleie täglich nur 2½ Liter Magermilch hinzuzufügen. Fischmehl und Lupinenschrot ergänzen sich zwar, doch liegt ihre Wertigkeit nur bei 60 Prozent.

Folgendes ist nun ganz wichtig:

Die ersten 100 Gramm Eiweißzufuhr dienen zur Lebenserhaltung, sind also für den Fleischansatz verloren. Von 100 bis 240 Gramm verdaulichem Roheiweiß bringen je 100 Gramm 175 Gramm Zunahme. Von 240 bis 300 Gramm sinkt die Zunahme auf 64 Gramm, d. h. die Hauptmenge des Eiweißes wird bereits in Fett umgewandelt. Folglich erscheint der Weg gangbar, den die Anregung des Staatssekretärs Backe weist, die tägliche Eiweißmenge von 300 auf 200 Gramm herunterzusetzen. Also: früher: 700 Gramm Gerstenschrot und 300 Gramm Eiweißgemisch, heute: 400 Gramm Kleie und 200 Gramm Eiweiß. Dazu Kartoffeln bis zur Sättigung.

Dipl.-Landw. Lie.

Obst- und Gartenbau.

Blutlausbekämpfung an Apfelbäumen.

A. Unmittelbare Bekämpfung.

1. Die am Stämmen, Ästen und Zweigen der Apfelbäume festgestellten Blutlausherde sind mit einem wirksamen Bekämpfungsmittel zu bespritzen oder zu bepinseln. Im Frühjahr und Sommer kann man mit einer Nikotin-Spiritus-Seifenlösung (4½ Kilo Schmierseife, 2 Liter Tabakextrakt, 4 Liter denaturierter Spiritus und 100 Liter Wasser) spritzen, im unbelaubten Zustande mit 8 bis 10prozentigem Obstbaumkarbolineum, oder die Befallstellen werden mit reinem Karbolineum bepinselt.

2. Im Herbst müssen die Stämme blutlausbefallener Bäume von Borkenschuppen, Moosen und Flechten sorgfältig gereinigt werden. Alles Abgekratzte wird verbrannt. Der Wurzelhals ist freizulegen und gründlich mit Branntkalk zu bestreuen.

3. Stark von der Blutlaus befallene einjährige Holztriebe werden abgeschnitten und verbrannt. Das gleiche gilt von den einjährigen Holztrieben, welche die bekannten, durch die Blutlaus hervorgerufenen Anschwellungen zeigen.

4. Obstbäume, die zu sehr von der Blutlaus heimgesucht sind, werden einfach abgehauen und verbrannt.

B. Vorbeugende Bekämpfung.

1. Sachgemäße Pflege, Schnitt und Rindenreinigung beugen dem Befall vor.

2. Da sich die Blutlaus sehr häufig an Wundstellen ansiedelt, sind alle Wunden an Stamm und Ästen zu glätten und zu verstreichen.

3. Wo Neupflanzungen ins Auge gefaßt werden, sind Sorten zu bevorzugen, die von der Blutlaus seltener oder gar nicht befallen werden, z. B. Charlamowski, Danziger Kant, Roter Eiser, Londonpepping.

4. Durch reichliche Kalidüngung kann man die Blutläuse vergrämen.

Der kleine Obstbauer im Oktober.

Im Obstgarten nimmt die Ernte ihren Fortgang und wird bis Ende des Monats erledigt. Ratlos steht mancher Obstbauer vor seinen fruchtbeladenen Bäumen, denn er kennt die Sorten nicht und weiß also nicht, wann die einzelnen Sorten zu pflücken sind. Deshalb ergehe gleich hier die Mahnung, allen zur Anpflanzung kommenden Bäumen ein dauerhaftes Namensschild (Porzellanschild) zu geben. Für die Bestimmung unbekannter Sorten nehme man erfahrene Obstbaufachleute in Anspruch. Alles Fallobst ist alsbald zu Gelee, Apfelmus u. a. zu verwerten. Meist ist dieses Fallobst wurmstichig. Durch die Verwertung vernichtet man gleichzeitig die Obstmaden und mindert deren Schaden für das kommende Jahr. Größere Mengen von Früchten bringt man nicht sofort in die Lagerräume, sondern auf Haufen zum „Abdünsten". Es ist festgestellt, daß dadurch eine Umwandlung der Fruchtstärke in Zucker vor sich geht und sogar der Geschmack besser wird.

Im Herbst werden die meisten Neupflanzungen von Obstbäumen und Beerensträuchern vorgenommen. Mit jeder Pflanzung wird die Grundlage für den zukünftigen Obstbau gelegt. Gemachte Fehler zeigen sich erst später und bringen Verdruß. Daher sollte jeder Obst- und Gartenfreund Mitglied eines Fachvereins werden. Zur Neupflanzung sollte man nur Baummaterial erster Güte wählen. Man sehe dabei nicht so sehr auf den Pfennig. Gut und billig ist nie beisammen! Wie die Bäume beim Pflanzen zu behandeln sind, ist aus den Ratschlägen der Preisverzeichnisse der einschlägigen Baumschulen zu ersehen. Nur sei erneut vor zu dichter Pflanzung und vor allem vor dem Zutiefpflanzen gewarnt.

Die Pflege der tragbaren Bäume setzt unmittelbar nach der Ernte ein. Alle Formobstbäume können nun schon den ordnenden Winterschnitt erhalten. Die Kronen der Stammbäume sind nach bestimmten Gesichtspunkten auszulichten, Stamm und starke Äste zu reinigen, kranke Teile zu entfernen, Wundstellen zu schließen u. a. m. Bäume, die kränkeln oder viele Früchte getragen haben, müssen gedüngt und bewässert werden. Die meisten Bäume leiden an Unterernährung. Offenes Land ist von großer Wichtigkeit. Im Grase sollen Obstbäume niemals stehen. Wo das aber nicht zu vermeiden ist, ist der Düngung und Bewässerung doppelte Beachtung zu schenken. Von größter Wichtigkeit ist der Kampf gegen allerlei Schädlinge nach dem Laubabfall. Alle Bäume sollte man mehrmals im Laufe des Winters mit 10—15prozentigem wasserlöslichen Obstbaumkarbolineum spritzen. Gegen den Frostspanner müssen unbedingt Leimringe angelegt werden. Keinen billigen und schlechten Leim benutzen!

Gartenbauinspektor Kaven.

Für Haus und Herd.

Heute einmal fleischlos!

Apfelpastete. 750 Gramm Äpfel, 60 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel Rum oder Südwein, 65 Gramm Schmalz, 180 Gramm Mehl, eine Prise Salz, 5 Eßlöffel Wasser, ½ Backpulver. — Die Äpfel werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten mit dem Zucker und Wein oder Rum durchgeschwenkt und zum Durchziehen einige Stunden beiseite gestellt. Das Schmalz zerteilt man in kleine Stückchen, vermischt es mit dem Mehl, gibt die Prise Salz, das Backpulver und das Wasser hinzu und verarbeitet alles zu einem Teig. Dieser wird ausgerollt, zusammengeschlagen, kurz ruhen gelassen, noch einmal ausgerollt und dann mit zwei Dritteln des Teiges eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform am Boden und Wänden ausgelegt. Die abgetropften Äpfel kommen hinein, sie werden mit dem Rest des Teiges zugedeckt. Die Oberfläche bestreicht man mit Wasser, bestreut sie mit Zucker und bäckt die Apfelpastete bei Mittelhitze eine Stunde.

Mainzer Kuckucksäpfel. 1 Kilogramm geschälte Äpfel, 60 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 3 Eier, 200 Gramm altbackenes Weißbrot, 125 geriebene Nüsse, Saft einer halben Zitrone, Prise Salz und wenig Zimt. — Eine passende Backform wird gut eingefettet, ihr Boden wird mit den geschälten, vom Kernhaus befreiten ganzen Äpfeln dicht besetzt. Dann wird die Butter mit dem Zucker und den Eigelb dickschaumig gerührt, das vorher eingeweichte, fest ausgedrückte und feingerührte altbackene Weißbrot zugefügt und die geriebenen Nüsse, der Zitronensaft, Prise Salz und Zimt darunter gerührt. Die drei Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gezogen, worauf man die Masse über die Äpfel füllt. Die Speise muß ganz langsam lichtbraun backen, sie wird heiß gestürzt. Beim Auftragen bestreut man die Äpfel mit Zucker.

Urgroßmutters Pflaumenspeise. ½ Liter Milch, 450 Gramm trockenes Weißbrot, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale, Prise Salz, 4 Eier. Entsteinte Pflaumen, Würfelzucker. — Die reifen Pflaumen werden entsteint, in jede Pflaume ein Stück Mokkawürfelzucker gesteckt und die Pflaumen dann in eine ausgebutterte Backform getan, die sie zu gut einem Drittel füllen müssen. Die Semmelkrumen rührt man mit der Milch zu glattem Brei, gibt die zerlassene Butter, die Eigelb, den Zucker, Prise Salz und die Gewürze daran, mengt das Mehl unter den Teig und zieht den steifen Schnee der Eiweiß unter. Dieser Teig kommt über die Pflaumen, die Speise muß bei gleichmäßiger Hitze eine Stunde backen.

Fliederbeerspeise mit Kloß. 1 Kilogramm Fliederbeeren, 1½ Liter Wasser, 250 Gramm Pflaumen, ebensoviel Birnen und Äpfel, 200 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt, 40 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl; Kloßteig aus 40 Gramm Butter, 2 Eier, 3 Löffel Milch, 120 Gramm Grieß, 20 Gramm Mehl, 40 Gramm Zucker, Prise Salz. — Die Fliederbeeren müssen in dem Wasser auskochen, durchgeseiht werden und mit Butter und Mehl ganz leicht sämig gekocht werden. Dann kocht man die Birnenviertel mit dem Fliedersaft (mit Zucker, Zitronenschale und Zimt) halb weich, gibt Pflaumen und Äpfel dazu und schmort alles gar. Die Früchte werden herausgenommen, im Saft müssen die Klößchen garziehen.

*

Tomaten-Kartoffelgericht mit Bückling.

Reste von gekochten Kartoffeln läßt man in der Stielpfanne schön braun braten, nimmt sie dann heraus, schmort in der Pfanne eine größere Anzahl von Tomaten, gibt Salz, Zwiebelwürfel hinzu und verrührt etwas Sauer- oder Buttermilch in der Masse. Das Gericht wird im Geschmack verfeinert, wenn man entgräteten, in Stücke zerpflückten Bückling oder anderen Räucherfisch hinzufügt. Dann läßt man die Kartoffeln noch kurz durchziehen und reicht das Gericht mit Petersilie bestreut.

Gurkengemüse.

Hierzu eignen sich besonders die kleinen dicken Gurken, die geschält, vom Kerngehäuse befreit und in gleichmäßige Stücke geschnitten werden. Man kocht sie in einer Mischung von halb Wasser, halb Essig weich, schmeckt mit Salz, Zucker, gewiegtem Estragon und Petersilie ab. Man reicht das Gemüse zu pikanten Kartoffelspeisen oder als Beisatz zu Fleisch- und Fischgerichten.

Pikantes Gurkengericht.

Kleine, geschälte, vom Kerngehäuse befreite Gurken werden in nicht zu kleine Stücken geschnitten und in wenig Salzwasser glasig, aber nicht zu weich gekocht. — In einer Stielpfanne läßt man würflig geschnittenen Magerspeck etwas ausbraten, dünstet Zwiebelwürfel darin glasig, röstet etwas Mehl darin und füllt mit dem Gemüsewasser auf. Man würzt mit Salz, Essig, Zucker, grünen Kräutern und läßt die Gurkenstücken in der Tunke durchziehen. — Mit Pellkartoffeln ergibt das ein ausreichendes Mittagessen.

Aus der Praxis.

Zweckmäßige Aufbewahrung der grünen Tomaten im Winter!

Die Tomaten zählen zu unseren frostempfindlichsten Gartengewächsen, und auch ihre grünen Früchte müssen bereits vor dem ersten Herbstfrost eingeerntet sein. Zu diesem Zweck werden in der Regel bei Frostgefahr sämtliche Früchte der Tomaten abgepflückt und zum Nachreifen aufs Fensterbrett oder an einen anderen frostfreien Ort gelegt. Leider wird dann immer ein erheblicher Teil der Früchte unbrauchbar. Sie schrumpfen zusammen und leiden geschmacklich oder aber sie faulen und enden dann auf dem Kompost. Eine weit bessere Aufbewahrungsmethode, bei welcher auch die grünen Früchte nach und nach tadellos



reifen, ist folgende: Sobald im Herbst Frostgefahr besteht, gräbt man rechtzeitig die Tomatenstauden mit sämtlichen Früchten aus, schneidet alle Blätter sowie die bereits abgeernteten Fruchtstände ab, so daß nur noch das Pflanzengerüst mit den unreifen Fruchtbüscheln verbleibt. Die so beschnittenen Stauden werden dann in einen hellen, trockenen und frostfreien Raum gebracht und hier mit den Wurzeln nach oben aufgehängt. Hier reifen dann die grünen Früchte allmählich tadellos nach, so daß man noch bis in den Januar hinein Tomaten aus dem eigenen Garten essen kann. Vorbedingung ist (wie gesagt) ein geeigneter Aufbewahrungsraum, der nicht nur hell und trocken sein, sondern auch eine möglichst gleichmäßige Wärme von 6 bis 12 Grad haben muß. K. E., Gartenmeister.

*

Malerflecke von Fenstern zu entfernen. Die häßlichen Flecke, die die Maler oft an den Fenstern zurücklassen, können mit einer Mischung von Öl und Terpentin und pulverisiertem Bimstein leicht entfernt werden.

Um die Umseite eines Bügeleisens

recht glatt zu machen, reibe man dieses zunächst mit Wachs und danach mit Salz ab und trockne mit einem weichen Tuch nach. Der Erfolg ist überraschend.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.